

「心を繋ぐおばあちゃんの郷土料理」



日時：平成25年10月12日(土)

10:00~12:30

受付：9:20~9:50

場所：本学調理室（1号館2階）

対象：一般 20名

参加費：1人500円

準備するもの：エプロン、

三角巾、上履き



講座内容

青森県の郷土料理作り体験をしてみませんか？なぜか甘い津軽の赤飯、県産品長芋を活かしたすいとん、畑仕事の合間におやつとしてたべられたきんかもち、なつかしいおばあちゃんの味、身欠きにしんのぬたなど、青森県の郷土料理を楽しんでみましょう。我が家の味と比べてどうでしょうか？

講師

池田 友子 青森中央短期大学 食物栄養学科 講師

お申し込み方法

参加者氏名・連絡先を、電話・FAX（裏面のFAX用紙をご利用下さい）またはメールにてご連絡ください。
公開講座担当 TEL：017-728-0121 FAX：017-738-8333 メールアドレス：csk@chutan.ac.jp

主催：青森中央短期大学 共催：公益社団法人日本フードスペシャリスト協会

F A X 送信票

青森中央短期大学 公開講座担当 行き

件名	青森中央短期大学 公開講座（10月12日） 「心を繋ぐおばあちゃんの郷土料理」 参加の申し込み	
参加 申込者氏名		
連絡先 電話番号		
その他 連絡事項		

送信先 F A X 番号 : 0 1 7 - 7 3 8 - 8 3 3 3